

LAUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

METODOLOGIA SCA

Avaliado por: Mariana Nakagawa - Licensed Q-Grader
mariana@vulcanicacoffee.com.br | +55 11 9 8593 2327



09/10/2026
OS.A.09.10.2026/01

- ☒ Avaliação Sensorial
- ☐ Mapeamento de Qualidade

NOME: Adriano Salomão Oliveira
SÍTIO: Sítio Brejo Grande
ALTITUDE: 1.200m
REGIÃO: Campestre / MG

VARIEDADE: Arara
PROCESSO: Natural
PENEIRA: 16+
SAFRA: 2026 / 27

LOTE
Arara

AVALIAÇÃO SENSORIAL

FRAGRÂNCIA / AROMA	7,75	Mel, chocolate. Leve frutado lembrando frutas vermelhas
SABOR	8,00	Evolui na boca. Floral, frutado lembrando frutas vermelhas, mel e chocolate.
FINALIZAÇÃO	8,00	Persistente, cítrica e doce
ACIDEZ	8,00	Cítrica de intensidade média, alta
CORPO	8,00	Sedoso
UNIFORMIDADE	10	
AUSÊNCIA DE DEFEITOS	10	
DOÇURA	10	
EQUILÍBRIO	8,00	
AVALIAÇÃO FINAL	8,25	
DEFEITOS	0	<div>XÍCARA0XINTENS.0</div>

TOTAL86,00

O perfil de qualidade e a triagem física descritos neste documento referem-se estritamente aos parâmetros da SCA para cafés especiais, caracterizados pela ausência total de defeitos da CATEGORIA 1 e tolerância máxima de 5 defeitos da CATEGORIA 2.

Mariana Nakagawa
Q ARABICA GRADER
MARIANA NAKAGAWA